



遊巴黎欲探法國大餐 訪鵝肝走遍大街小巷

編按：「包可花專欄」是北醫牙科旅日校友陳維斌醫師在「日本太平洋時訊」所開闢之幽默專欄，其文筆流暢有趣，內容探討飲食並夾雜人生哲理，笑中發人深省，此次應鄭信忠會長訪日之邀，將其投稿之文章加以重組加料，刊登在「牙橋」雜誌上，以饗全國牙醫界。

陳維斌

1. 北醫牙醫學士（13屆）
2. 日本埼玉縣八潮市田川齒科醫院院長
3. E-mail: dylan@be.mbn.or.jp

花都巴黎。

包可花和好友二隨站在薄暮的凱旋門向巴黎鐵塔望去，香榭大道上往來車輛洶湧的車燈，把巴黎照成了另一個銀河。銀河的金光向天空散去，與星路接在一起，一時之間包可花竟分不出自己身在天上還是人間。

包可花一向膽小怕事，二隨則好隨心所欲，兩個人搭檔起來，就像七爺配八爺，三船敏郎遇上了胡瓜，說是格格不入，卻也有那麼一點點矛盾中的和諧。幸好二人有一個共通點，便是好吃懶做。一聽說那裏有好吃的，只要不須自己動手做，絕不辭路途遙遠，無請也到。兩個難兄難弟平時倒好，只要一出國門，包可花就七葷八素，七上八下，心裏發毛。二隨則是仗著能說一點洋文，尤其是老婆不在身邊發號施令，出了洋，便是發揮「隨心所欲」的大好機會。這時候呢，就只好輪到包可花修練二隨哲學的第二隨，「隨遇而安」了。

法國餐與中國菜號稱世界兩大美食，包可花與二隨這兩個食家來到巴黎，豈有放過饌肚裏饞蟲之理。只是法國人心高氣傲，個人主義，又不屑講英文，依包可花之意，一動不如一靜，就在飯店就地解決，以免節外生枝。二隨哈哈一笑，拖著包可花就走，說是若不能隨心所欲，豈非枉費了我一世英名。二隨取出暗藏懷中的法國米其林餐廳指南，直往三顆星之處指去。巴黎餐廳不計其數，而三顆星只得六間。二人按圖索驥，自

鳴得意，趕緊換上西裝領帶，準備打個電話預約便立即出門。誰知人算不如天算，那巴黎既是花都，全世界的食客每天不知有多少人來巴黎報到，一問之下，要自己訂位，沒有兩個星期前預約，那是休想。包可花口水暗吞，心想煮熟的鴨子飛倒沒飛，只是吃到別人肚子裏去了。

次日，包可花垂頭喪氣，正在嘀咕二隨的隨心所欲工夫不到家，自己的隨遇而安工夫也不到家，卻見二隨到底是二隨哲學開山宗師，已經隨遇而安完畢，決定轉換目標，專心探討世界三大珍味之一的鵝肝。包可花聽到鵝肝，精神一振，心想「二隨呀二隨，任你孫悟空十八變，終是脫不出我的掌心。」原來包可花敢說不敢做，膽子雖然沒有，學問還是有那麼一點。尤其三大珍味，包可花根本是有備而來。

所謂世界三大珍味，只要是食家，可說是無人不曉。鵝肝其一，再來就是魚子醬、西洋松露。三大珍味之中法國食材佔了其二，尤其鵝肝更是聞名於世。包可花兄弟眾多，除包打聽是耳鼻喉科大夫以外，還有一位內科大夫，名曰包余身。疑難雜症，大病小疾，只要包余身大夫胸膛一拍，說句「包在我身上」，誰就保證妙手回春了。

據包余身大夫主張，鵝肝云云，以醫學角度來看，便是脂肪肝。亦即肝臟中蓄積多量脂肪的狀態。包可花也提出相關數說，以互相印證。

1. 單刀直入 "... 鵝肝原文 foie gras, foie 意為肝臟，gras 意為脂肪多、很肥。foie gras 意為肥肝。



2. 將錯就錯……何以只用鵝不用雞或豬？原來 foie gras 非專指鵝肝。foie gras 分有鵝肝及鴨肝兩類，依煮法及喜好使用不同種類。foie gras 乃利用候鳥類長距離飛行移動時，將養分儲藏於肝臟的習性而發展出的方法，沒有季節移動習性的雞或家畜並不適用。

3. 油勝劣敗……既為脂肪肝，當不可不油。不油者加熱後，油氣一消，即無香味。然而亦不可太油，太油者脂肪塊加熱後會溶掉而縮小變形。

包可花曾聽說法國最好的鵝肝在離里昂四十公里一間名叫「金字塔」的餐廳，可惜插翅難飛，只好退而求其次，要在巴黎解饞。一念至此，包可花拉著二隨便要往餐廳走。

「慢著！」二隨聞風不動，擺出一代宗師架子。又道：「你我非同俗人，豈可隨波逐流。欲窮鵝肝之道，又豈是區區一餐便能得窺全貌！卿且隨我來，看我出示二隨思想最粗淺部分於你。」說完回頭便走。

包可花不識洋文，不敢獨自行動，只好乖乖跟在後頭。二隨邊走邊說：

「你別看鵝肝有何神奇，法國人將鵝飼於暗處，令其無法運動，再於短時間內以漏斗灌以玉米，令其肝臟肥大後僅取肝臟而食，卻不顧養肝之鵝肉，是反客為主，極不人道。反觀我東洋北京烤鴨，一樣是將北京鴨飼於暗處後灌以糠粳促其成長，可是吃的是鴨皮鴨肉，方為正統。二者何為王道，何為霸道，一想便知。」

「再說區區鵝肝法國人須等逢年過節才有得吃，足證洋人不但物資缺乏，而且味覺遲鈍。那比得上魚翅、鮑魚、燕窩於萬一。余非好鵝肝，只因知己知彼，百戰百勝，所以須探訪鵝肝全貌。欲知鵝肝全貌，須得深入民間，而非坐守飯店！」

包可花再次口水暗吞，可是事關傳統文化重要問題，包可花也不敢抗辯，只有隨聲附和。

包可花一路跟著二隨東拐灣，西問問，貝那二隨果然隨心所欲，居然在8區找到一間鵝肝的專賣店，名曰「Les Produits Jean Legrand」。二隨在店裏東看看，西問問，過不了多久，居然和店員比手劃腳，說起話來。二隨隨手一指，指向一條長方形呈乳白色的 foie gras 冷製前菜，店員便拿出讓二隨品嚐。二隨又指向另一條同形呈黃色的冷製前菜，店員便又拿出讓二隨品嚐。接著又拿出版裝的、罐裝的、真空包裝的，只看得包可花眼花潦亂，口水往肚裏吞。好不容易等到二隨心滿意足，將雙手一拍，走出門外。包可花趕緊跟了出去，便聽二隨言道：「將 foie gras 塞入盒子再先蒸熟後冷卻而成的長方形前菜叫 terrine，乃是 foie gras 最古典的吃法。乳白色的是鵝肝，黃色的是鴨肝，terrine 可純以肝製成，亦可填以其他肉類或蔬菜類。但一般來講，鵝肝味較纖細，適合作成 terrine 淺嚐，鴨肝味較粗獷，適合生煎。其他還有與豬肉或鴨肉各半攪拌的、作成沙拉的，種類很多。這真空包裝的便是生肝，可帶回國以證到此一遊。」

包可花聽二隨解說完，一看四下已是薄暮時分。包可花從昨天到現在，千方百計的原只想吃一頓正統的法國餐，可是好事多磨，被二隨隨心所欲了兩天，見識是增了不少，卻還未能好好坐下來享受享受，只得了幾塊生肝。看看二隨已有幾分疲色，自己也到底不復少年時，體力稍有不濟。想要說句「我要 foie gras」，一說出口，卻聽見自己講的是「我要 Viagra(威而鋼)」！